



Gulaș cu ciuperci și carne de porc

Pași: 4

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

1 kg	pulpă de porc	4	cepe
400 g	ciuperci	3 linguri	de ulei
2 linguri	boia dulce	1 lingură	boia iute
250 g	smântână lichidă grasă	2	foi de dafin
1 linguriță	chimen măcinat	300 ml	suc de roșii
	sare și piper după gust		

Mod de preparare

Nu este neapărat rețeta tradițională de gulaș ungiuresc, dar este la fel de savuroasă. Îmbogățit cu smântână și ciuperci, nu vei putea să-i rezști.

Pasul 1. Într-o tigaie, încălzește uleiul și adaugă ceapa la călit până devine translucidă.

Pasul 2. Adaugă ciupercile și lasă-le până când se elimină zeama.

Pasul 3. Adaugă condimentele și carnea și las-o să se rumenească ușor, apoi adaugă 2 litri de apă și sucul de roșii.

Pasul 3. Lasă gulașul de porc să fiarbă la foc mic, amestecând din când în când, timp de 2 ore.

Pasul 4. Cu 10 minute înainte de a fi gata, adaugă ușor smântâna, apoi potrivește de sare, piper. Servește-l cald.

Autor: Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:](#)